

Notre carte de la semaine :

Tous nos plats se présentent « sous vide » et sont faits maison



Plats du mardi 22 décembre au mercredi 23 décembre:

- Vol au vent de poulet bio avec du riz
12.85€
- Ravioles épinards et ricotta
10.85€
- Hamburger de poulet craquants accompagné de patate douces 9.85€
- Magret de canard sauce à l'orange, champignons et marrons 15.25€
- Saumon belle-vue (entrée)

Jeudi 24

- Carte de Noël



Plat du Samedi 26 décembre

- Ravioles faisan et morilles
13.85€
- Nouilles aux scampis
11.50€
- Magret de canard sauce à l'estragon
15.25€

Nos suggestions :

- Plateau raclette (charcuteries+ fromages+accompagnements) 10.50€/Pers
- Boulets sauce liégeois , pomme de terre et légumes 9.50 € ou 30€*
- Pain de viande, pomme de terre et légumes 9.50€ ou 30€*

-Quantité limitée -Tous nos plats sont fait maison dans les meilleurs conditions d'hygiène

